

## **Tehnična dokumentacija Brinjevca**

### **(a) ime in kategorijo žgane pijače, vključno z geografsko označbo;**

Brinjevec je sadno žganje, proizvedeno z destilacijo fermentirane drozge jagod navadnega brina (*Juniperus communis*) na geografskem območju Republike Slovenije.

### **(b) opis žgane pijače, vključno z glavnimi fizikalnimi, kemičnimi in/ali senzoričnimi lastnostmi proizvoda in posebne značilnosti žgane pijače v primerjavi z ustrežno kategorijo;**

Brinjevec je sadno žganje, proizvedeno z destilacijo fermentirane drozge jagod navadnega brina (*Juniperus communis*).

Destilacija fermentiranih brinjevih jagod je potekala pod naslednjimi pogoji:

- a) fermentacija tehnološko zrelih, neoporečnih brinovih jagod poteka z dodatkom vode, hrane za kvasovke in kvasovk;
- b) drozga je destilirana po klasičnem postopku (saržno) v bakrenih kotlih ali v kotlih z rektifikacijsko kolono.
- c) pri uporabi šaržnega postopka je potrebno po prvi destilaciji odstraniti brinovo olje

#### **Izgled:**

brinjevec z geografsko označbo mora biti brezbarven, bister

#### **Aroma:**

imeti mora tipičen vonj po brinovih jagodah

#### **Profil arome:**

brinovec ima vonj in okus po brinju, ki pa mora biti omehčan, harmoničen, zaznaven je tipičen grenko trpki okus po brinovih jagodah, pookus prijetno mehak, ne sme imeti vonja po plesnivem

Brinjevec mora ustrezati minimalni kakovosti za žganje v skladu s Prilogo I in Prilogo II Uredbe 110/2008/ES in naslednjim parametrom:

- vsebovati mora najmanj 40 vol. % alkohola,
- vsebovati mora največ 1350 gramov metanola na hektoliter, računano na 100 vol. % alkohola,
- vsebovati mora najmanj 200 gramov hlapnih snovi na hektoliter, računano na 100 vol. % alkohola,
- vsebovati mora 150 -1500 mg/l skupne kisline, izražene kot očetna,
- biti mora brezbarven, bister in imeti izrazit vonj in grenko trpki okus po brinovih jagodah,
- zoreti mora najmanj šest mesecev.

### **(c) opredelitev zadevnega geografskega območja;**

Geografsko območje Republike Slovenije.

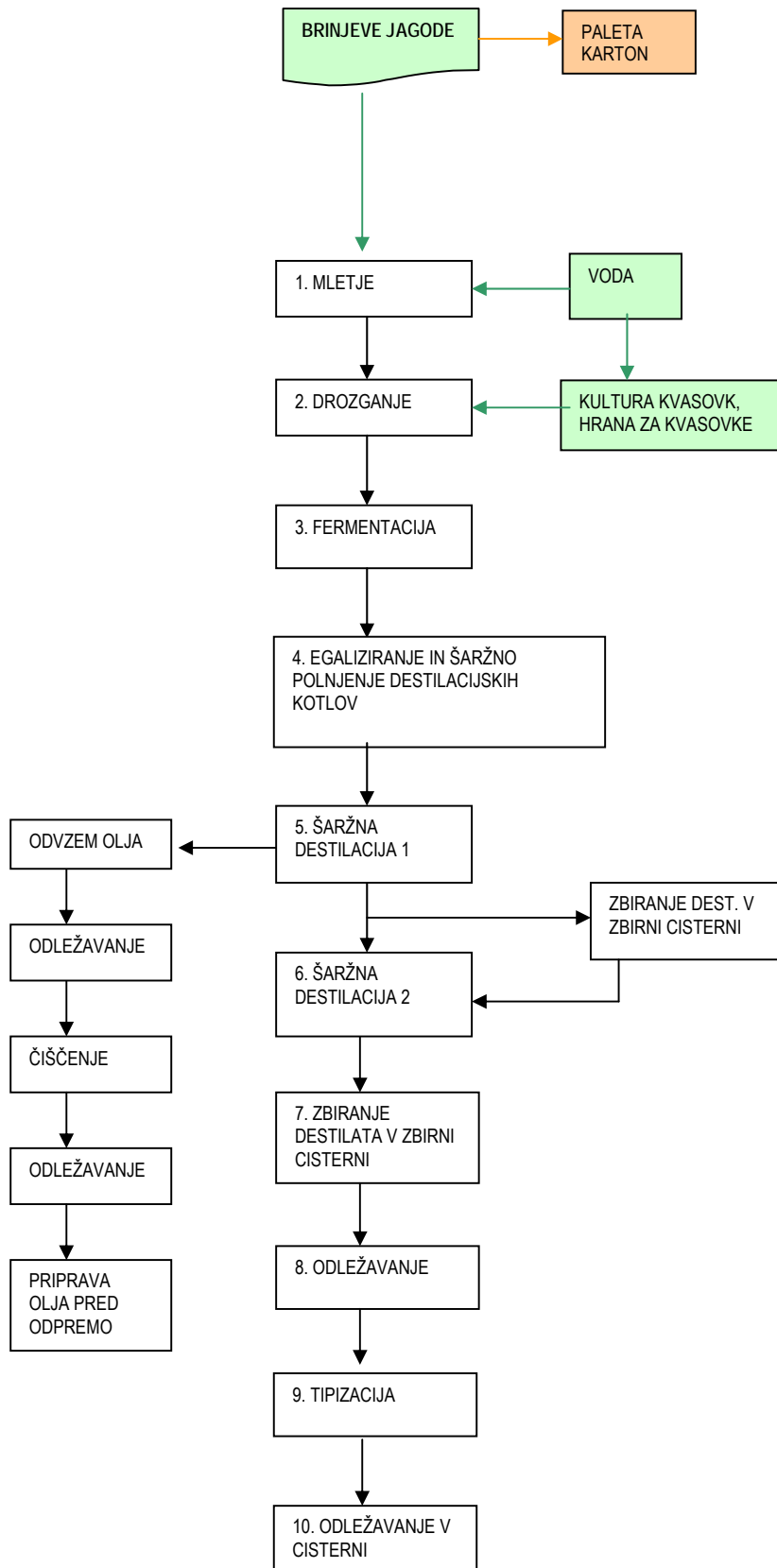
### **(d) opis metode pridobivanja žgane pijače oziroma opis pristnih in nespremenljivih lokalnih metod;**

Brinjevec z geografsko označbo je naravno žganje, proizvedeno po posebnem tehnološkem postopku iz jagod navadnega brina (*Juniperus communis*). Brinove jagode za obiranje morajo biti ustrezne tehnološke zrelosti (maksimalna vsebnost sladkorjev), ki jo dosežejo v obdobju med avgustom in novembrom. Brinove jagode morajo vsebovati najmanj 1 % brinovega olja, ter 32 % vlage. Če vsebujejo več kot 32 % vlage morajo biti predelane takoj, sicer najkasneje v treh tednih. Sveže brinove jagode lahko vsebujejo do 45 % vlage, vendar morajo biti predlane takoj. Premalo suhe brinove jagode so podvržene mikrobiološkemu kvaru, kar se kaže tudi v brinjevcu, ki dobi vonj po plesnivem. Prepovedana je uporaba smrdljivega brinja (*Juniperus sabina*)

Brinjeve jagode se zmeljejo, razredčijo z vodo zaradi visoke vsebnosti sladkorja, doda se vrelni nastavka in hrane za kvasovke. Alkoholna fermentacija drozge poteka do 4 tedne. Destilacija se izvaja v bakrenih kotlih, ki so namenjeni žganjekuhi za dvakratno destilacijo. Pri prvi destilaciji je nangi ali mehkeemu žganju potrebno odvzeti eterično olje. Druga destilacija mora potekati zelo počasi, odstrani se okrog 2 % vol. prvega toka, ki vsebuje aldehide, destilacijo pa se prekine, ko vsebuje destilat, ki trenutno izteka iz hladilnika okrog 45 % vol. etanola. S tem preprečimo, da bi prešli v destilat višji alkoholi. Harmonično aromo dobi brinovec šele po šestmesečnem zorenju.

Brinjevec z geografsko označbo ima specifične senzorične lastnosti, ki se kažejo v prepoznavni cvetici prijetnega vonja in okusa.

TEHNOLOŠKA SHEMA 9: PREDELAVA BRINJEVIH JAGOD V DESTILAT IN OLJE



**(e) podrobnosti, ki potrjujejo povezavo z geografskim okoljem ali geografskim poreklom;**

Brinjevec se v Sloveniji proizvaja že več kot 500 let. Proizvodnja Brinjevca ima v Sloveniji bogato tradicijo, že Janez Vajkard Valvazor omenja kuhanje brinjevca v 17. stoletju, Marko Pohlin pa v 18 stoletju.

Autohtoni nasadi brinja (*Juniperus communis*) v Sloveniji so predvsem na Krasu. Poleg imena brinjevec se v zapisih uporabljata tudi izraza brinuc in brinovec.

Tradicionalni kotel za brinjevec je poseben, pravijo mu tudi parnik, pomembna je velika hladilna površina zaradi večje ločljivosti hlapnih sestavin. Poleg starejših kotlov se uporabljajo tudi sodobni kotli.

V Sloveniji se brinjevec že zelo dolgo uporablja v tradicionalni medicini za lajšanje želodčni težav.

**(f) po potrebi kakršne koli zahteve Skupnosti in/ali nacionalnih in/ali regionalnih določb;**

Geografsko označbo Brinjevec lahko uporabljajo proizvajalci na podlagi poročila preizkusnega laboratorija za ugotavljanje skladnosti žganih pijač in drugih alkoholnih pijač, določenega v skladu z zakonom, ki ureja kmetijstvo, da Brinjevec ustreza vsem zahtevam iz tehnične dokumentacije.

**(g) ime in kontaktni naslov vlagatelja;**

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano  
Dunajska 22  
1000 Ljubljana  
Slovenija

**(h) katero koli dopolnilo h geografski označbi in/ali katero koli posebno pravilo o označevanju v skladu z ustrežno tehnično dokumentacijo.**

Poleg označb, ki jih določa predpis, ki ureja označevanje predpakiranih živil in predpis, ki ureja žgane pijače morajo geografske označbe na etiketi vsebovati tudi kratico preskusnega laboratorija, ki je opravil ugotavljanje skladnosti, in številko poročila o skladnosti. ter količino, za katero je bilo izdano poročilo (neobvezno).

Pravilnik o geografski označbi Brinjevec je objavljen v [Uradni list RS, št. 70/2010 z dne 3. 9. 2010](#).